

**BRINKMANN®**

**PROFESSIONAL DUAL ZONE™  
CHARCOAL GRILL • PARRILLA A CARBÓN  
OWNER'S MANUAL  
MANUAL DEL PROPIETARIO**

**ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS  
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN**

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE  
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA**

**⚠ WARNING/ADVERTENCIA**

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.



**NOTICE TO INSTALLER:**

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

**AVISO PARA EL INSTALADOR:**

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

# IMPORTANT SAFETY WARNINGS

**WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.**

**THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL **

**IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.**

**WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!**

** READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY  
BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.**

## WARNING

- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
  - DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.
  - Proper clearance of 10 feet (3.1 m) between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area.
  - For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
  - For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
  - We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from grill.
  - When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid and doors open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
  - Only use charcoal chimney starter if starting fire in second section after 1st fire is already burning. Lighter fluid may ignite from heat causing flash fire. Otherwise, fires must be started in both cooking chambers at the same time.
  - Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
  - Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
  - Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
  - Do not leave grill unattended when in use.
  - When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.
  - Do not store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
  - Do not store lighter fluid or other flammable liquids or material under the grill.
  - Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.
  - Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.
- Grill is hot when in use. To avoid burns:
- DO NOT attempt to move the grill.
  - Lock the casters so the unit does not accidentally move.
  - Wear protective gloves or oven mitts.
  - DO NOT touch any hot grill surfaces.
  - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.

 **WARNING**

- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen close lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Never place more than 15 pounds (6.8 kg) on side tables. Do not lean on the side tables. Always ensure side tables are properly seated.
- Do not exceed a temperature of 400°F (205°C). Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Close lid and doors to suffocate flame.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service grill other than normal maintenance as explained in "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation only.
- Properly dispose of all packaging material.

**USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.**

**FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT  
IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.**

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

**⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.**

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

[www.brinkmann.net](http://www.brinkmann.net)

FOR GRILL WARRANTY REPLACEMENT PARTS, PLEASE VISIT US AT:

[www.grillpartsonline.com](http://www.grillpartsonline.com)

*(Proof of purchase will be required.)*

*Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.*

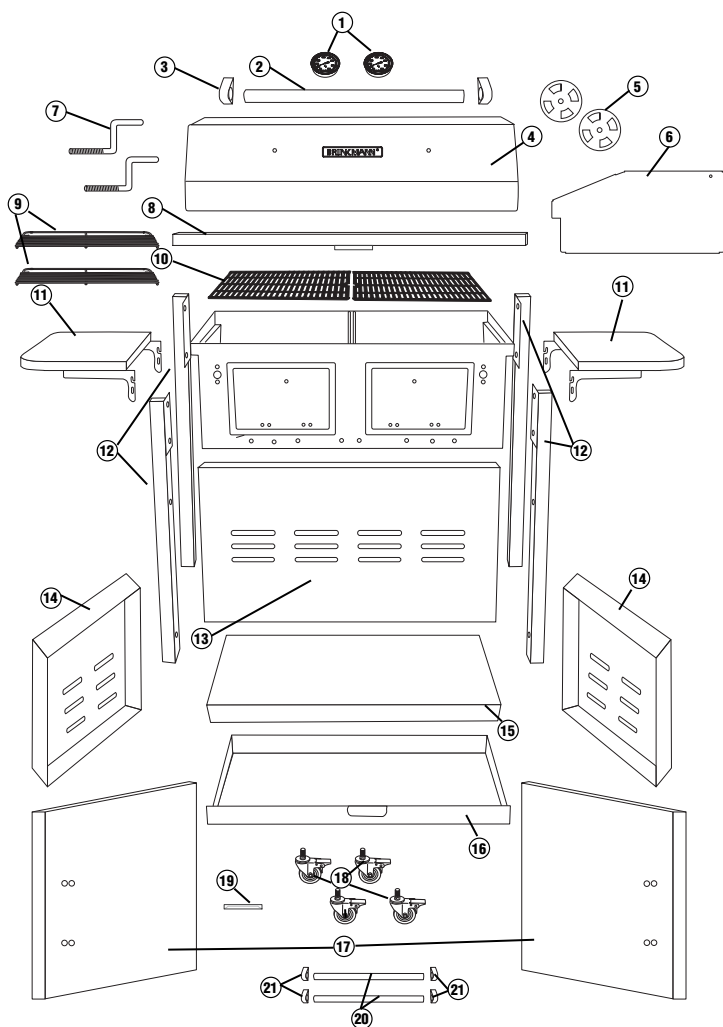
We recommend two people work together when assembling this unit.

The following tools are required to assemble this Professional Dual Zone Grill:

- Pliers
- Phillips & Flathead Screwdrivers
- Adjustable Wrench

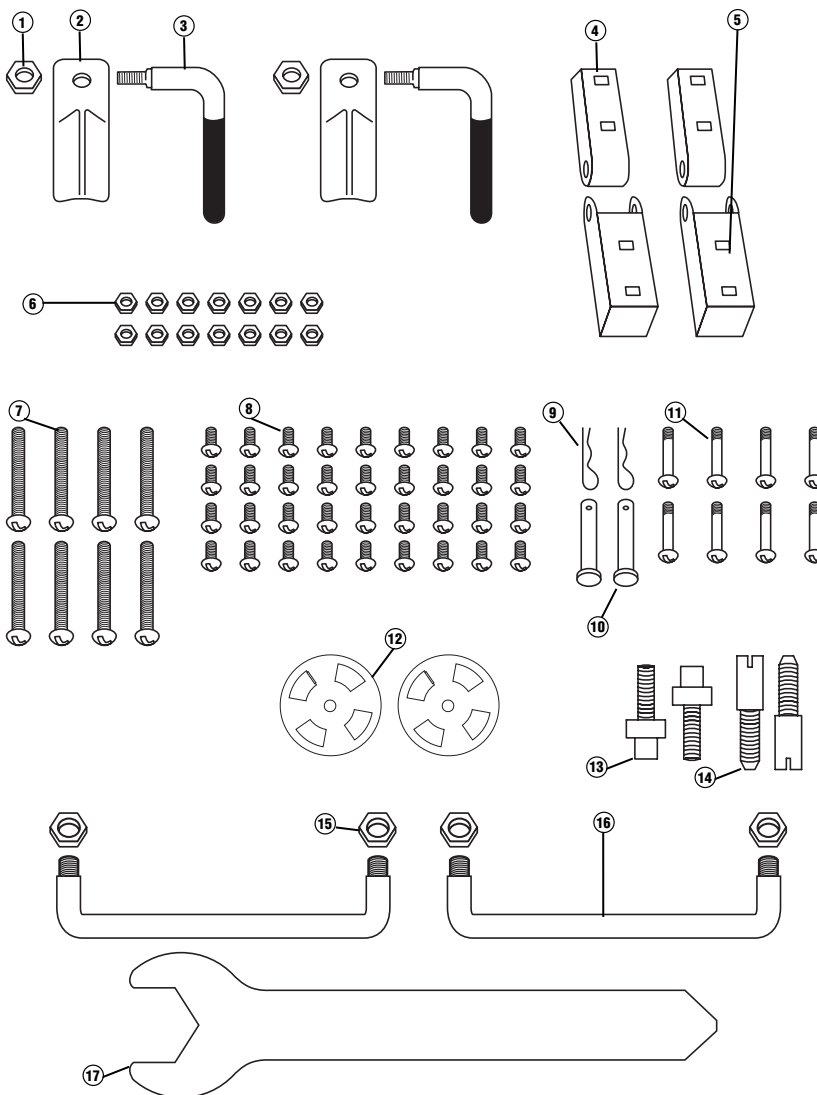
## PARTS LIST - PROFESSIONAL GRILL:

- ① 2 Temperature Gauges
- ② 1 Handle
- ③ 2 Handle Supports
- ④ 1 Lid
- ⑤ 2 Air Vent Dampers
- ⑥ 1 Cooking Chamber Divider
- ⑦ 2 Cranks
- ⑧ 1 Door Bracket
- ⑨ 2 Warming Racks
- ⑩ 2 Cooking Grills
- ⑪ 2 Side Tables
- ⑫ 4 Legs - left front leg, right front leg, left back leg, right back leg
- ⑬ 1 Back Panel
- ⑭ 2 Side Panels
- ⑮ 1 Cart Base
- ⑯ 1 Charcoal Ash Tray
- ⑰ 2 Front Doors
- ⑱ 4 Locking Casters
- ⑲ 1 Door Stop
- ⑳ 2 Door Handles
- ㉑ 4 Door Handle Supports



## Parts Bag Contents

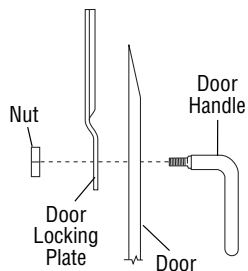
- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| ① 2 M10 Nuts            | ⑩ 2 Hood Pivot Pins      |
| ② 2 Door Locking Plates | ⑪ 8 M6 x 28mm Bolts      |
| ③ 2 Door Handles        | ⑫ 2 Air Vent Dampers     |
| ④ 2 Upper Hinges        | ⑬ 2 Bottom Pivots        |
| ⑤ 2 Lower Hinges        | ⑭ 2 Top Pivots           |
| ⑥ 14 M6 Nuts            | ⑮ 4 M8 Nuts              |
| ⑦ 8 M6 x 45mm Bolts     | ⑯ 2 Towel Racks          |
| ⑧ 36 M6 x 12mm Bolts    | ⑰ 1 Hexagonal Nut Wrench |
| ⑨ 2 Hitch Pins          |                          |



Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area. Turn the grill on its side to begin assembly.

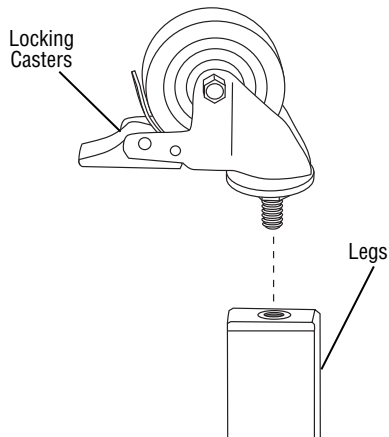
**Step 1**

Insert door handle through hole in door with handle pointing down. Place door locking plate over door handle pointing up and secure with a M10 x 8mm hexagonal nut. Repeat for other door.



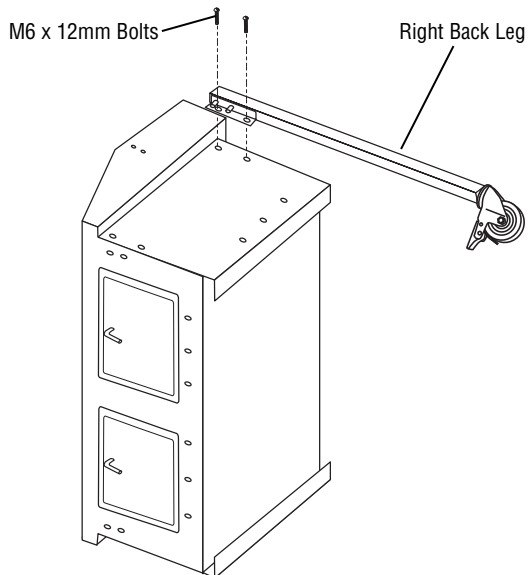
**Step 2**

Attach steel casters to bottom of each leg. Tighten caster bolts securely.



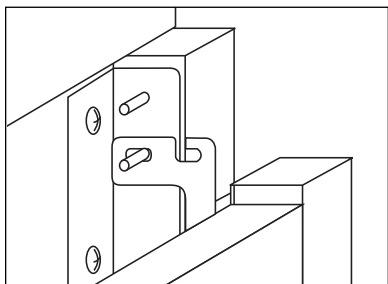
**Step 3**

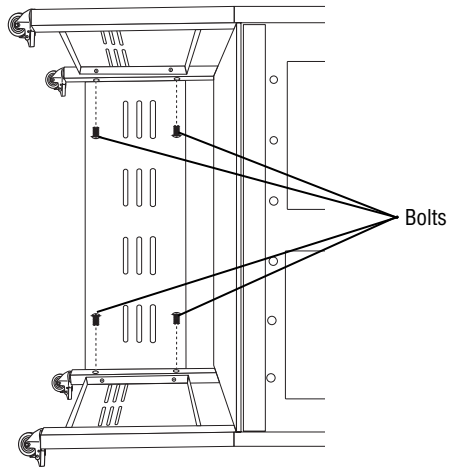
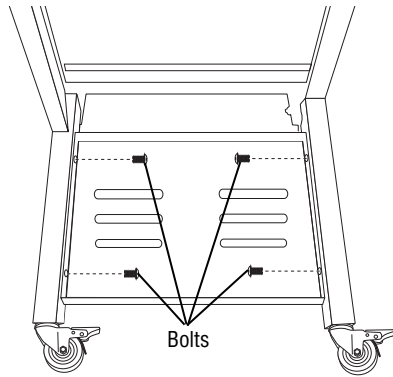
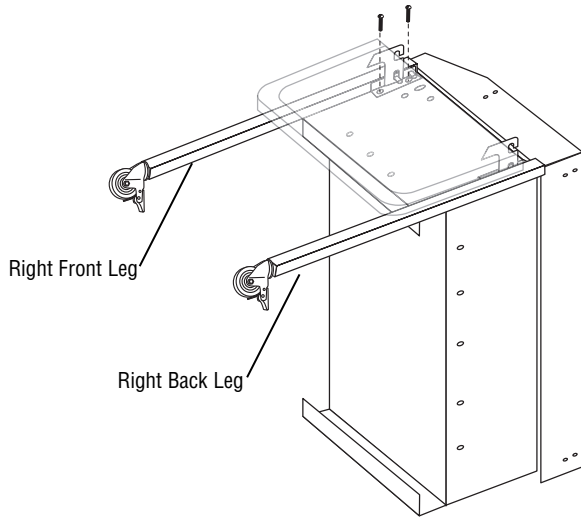
Align the holes in the right back leg bracket with the holes in the body of the grill. Insert two M6 x 12mm bolts through the leg bracket and secure to the grill body.



**Step 4**

Hang a shelf onto the lower stud of the leg that you have attached to the grill body.





### Step 5

Insert the lower stud of the right front leg bracket into the opposite side of the shelf. Align the holes in the leg bracket with the holes in the grill body. Insert two M6 x 12mm bolts through the leg bracket and secure to the grill body.

**Note:** With the help of a friend, turn grill onto opposite side. Try to minimize stress on the legs and shelf. Repeat steps 2 through 5 with the left side of the grill.

### Step 6

With the grill on it's side, attach left side panel to left legs using four M6 X 12mm bolts. Repeat for right side.

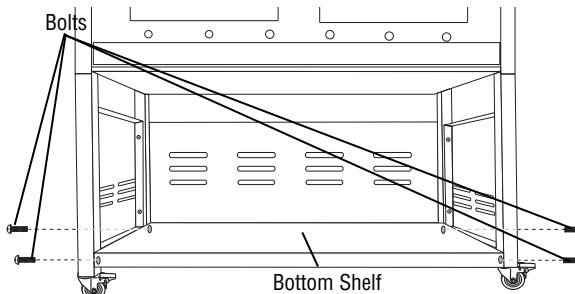
### Step 7

Attach the back panel to rear legs using four M6 X 12mm bolts.

**Note:** With the help of a friend, turn grill upright. Try to minimize stress on the legs.

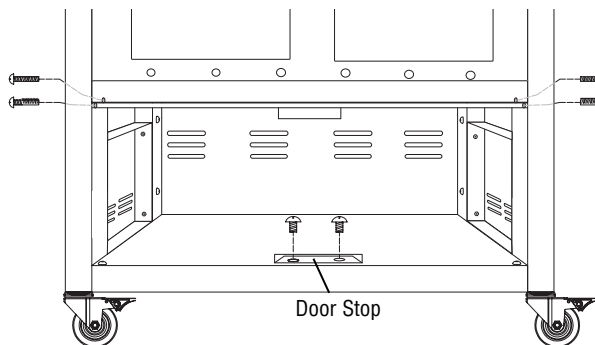
**Step 8**

Have a friend help you align holes in bottom shelf with screw holes in legs. Insert four M6 x 45mm bolts through the legs and secure to the bottom shelf.



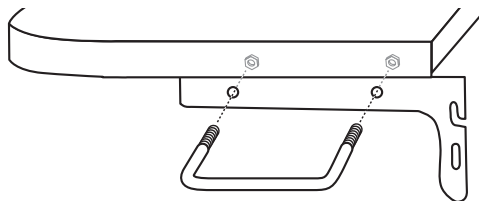
**Step 9**

Attach the door bracket to the cart front legs using four M6 x 45mm bolts. Use two M6 x 12mm bolts to attach the door stop to the cart base.

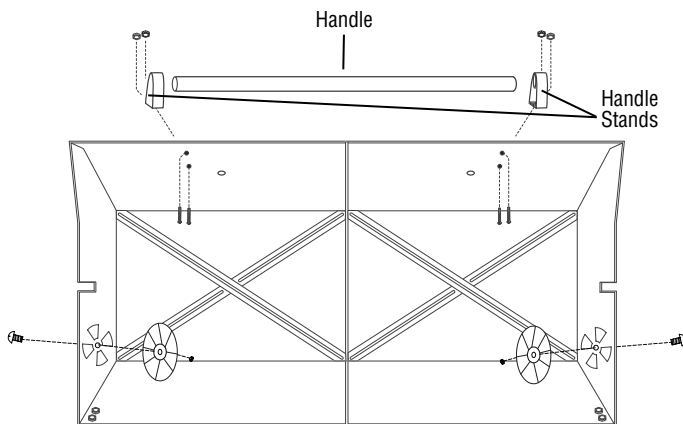


**Step 10**

Attach the towel racks to the front of the side shelves by inserting the towel rack through the two holes in the shelf support. Secure with two M8 nuts.





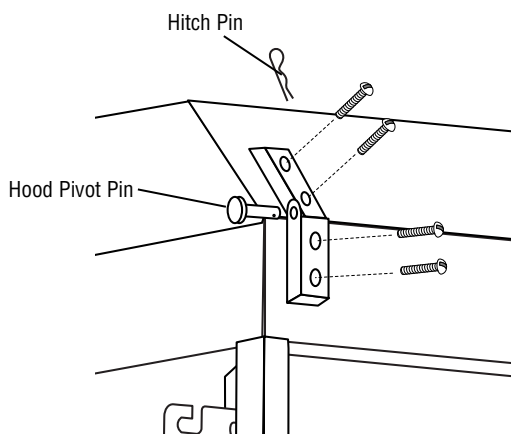


**Step 11**

Attach one handle stand using two M6 x 12mm bolts and two M6 nuts. Next insert hood handle into handle stand. Place the other handle stand over handle and attach by using two M6 x 12mm bolts and two M6 nuts.

**Step 12**

Attach air vent dampers to the inside of lid. Place air vent dampers on the inside of the unit with the adjustment tab sticking through one of the air vent holes. Using one M6 X 12mm bolt and M6 nut, secure vent cover to the unit. Do not over tighten the nut as this will make the vent difficult to open and close. Repeat for other air vent damper.

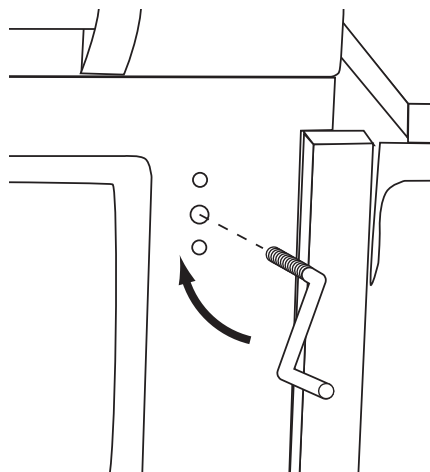


**Step 13**

Attach one half of each hinge to the outside back of the body using M6 x 28mm bolts. Thread bolts into nuts welded to the inside of the grill body but do not tighten. Attach the other half of each hinge to the outside back of the lid using two M6 x 28mm bolts. Thread bolts into nuts welded to the inside of the lid but do not tighten. Repeat for other hinge.

**Step 14**

Rest lid on the grill body and align hinges to insert hood pivot pins. Insert hitch pins into hood pivot pins. Tighten all hinge screws on lid and grill body until secure.

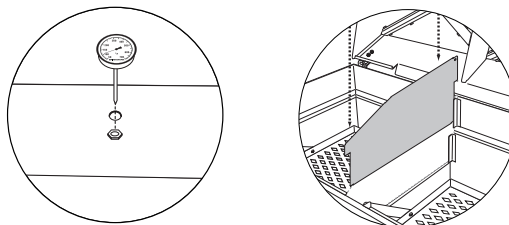


**Step 15**

Insert adjuster cranks through front of grill body and into crank brackets. Rotate clockwise until cranks engage charcoal grates.

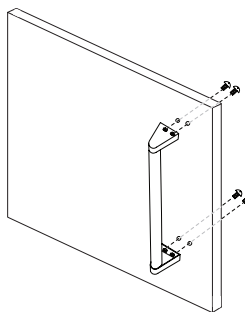
**Step 16**

Remove nut from temperature gauges. Insert temperature gauges through the openings on front of lid, tighten nuts. Slide divider plate into groove in center of grill body.



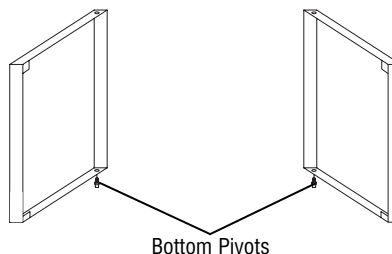
**Step 17**

Attach one handle stand using two M6 x 12mm bolts and two M6 nuts. Next insert door handle into handle stand. Place the other handle stand over handle and attach by using two M6 x 12mm bolts and two M6 nuts. Repeat steps for the second handle.



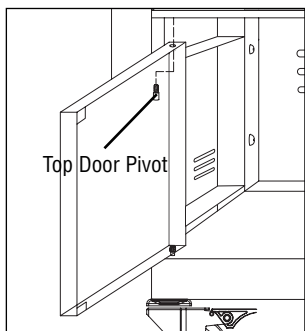
**Step 18**

Thread bottom door pivots into the holes in at the bottom of both doors.



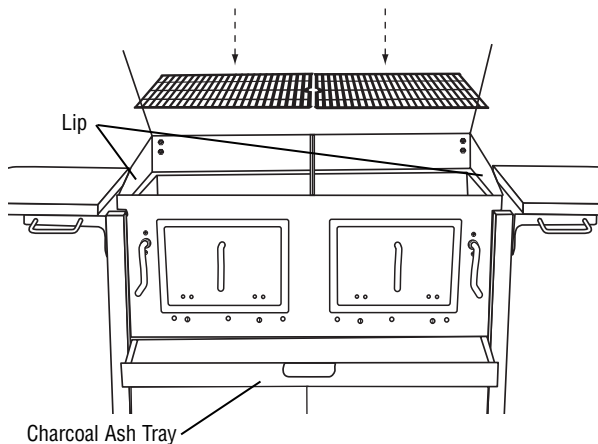
**Step 19**

Place bottom door pivot into the hole in cart base. Align the top of the door with the hole in the door bracket and insert top door pivot, tighten securely. Repeat for the other door.



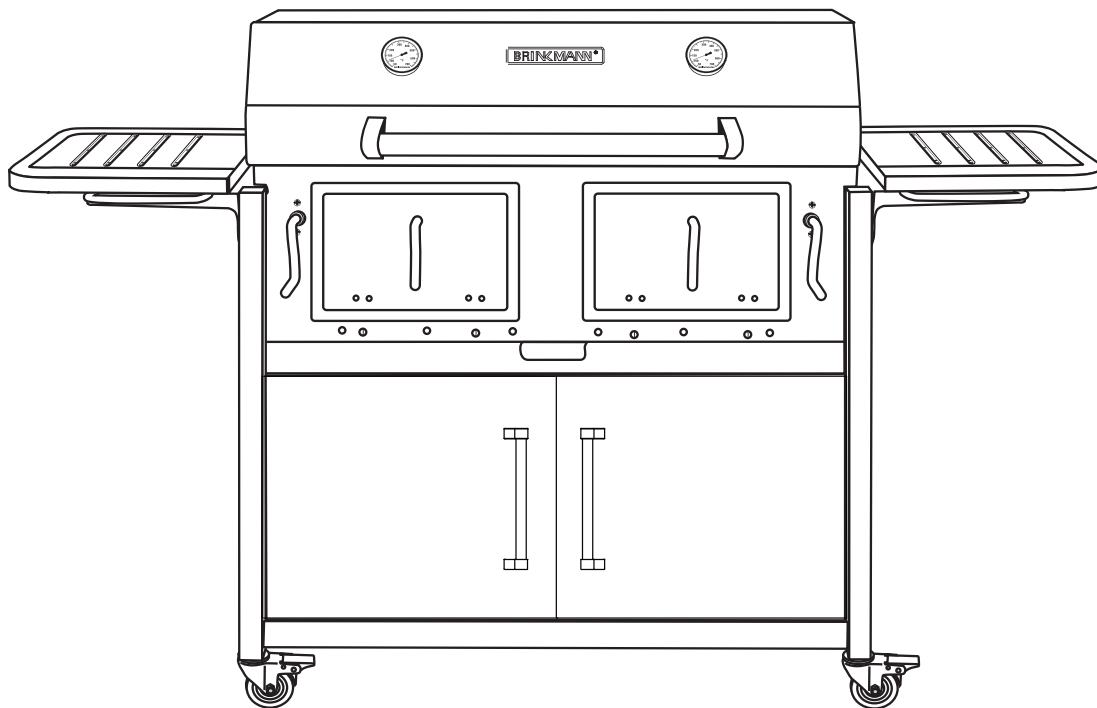
**Step 20**

Place cooking grills on lip of body. Slide charcoal ash tray into guides at bottom of grill body.



**WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

Professional Dual Zone Grill  
(Assembled)



## PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

**⚠ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.**

**⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.**

### Curing Your Grill

Prior to your first use of the Brinkmann Professional Dual Zone Grill, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your Brinkmann Professional Dual Zone Grill.

**IMPORTANT:** To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A cover for your Professional Dual Zone Grill may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252 (U.S. only).

#### Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the Professional Dual Zone Grill including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grates or charcoal tray.

#### Step 2

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Professional Dual Zone Grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds (3.6 to 4.5 kg) of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of each charcoal grate.

**⚠ WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

Note: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

#### IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds (3.6 to 4.5 kg) of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. Place the charcoal in center of each charcoal grate.

**Step 3**

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

**Step 4**

With grill lid and doors open, stand back and carefully light charcoal through the doors. Allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

**WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

**Step 5**

With coals burning strong, close the lid and doors. Allow the temperature to reach 225°F (107°C) on both heat indicators. Maintain this temperature for 2 hours.

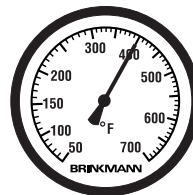
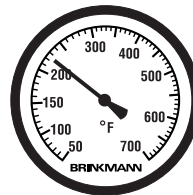
**Step 6**

Increase the temperature to 400°F (205°C) on the both indicators. This can be achieved by adding more charcoal and/or wood (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual). Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.

**Note:** It is important that the exterior of the grill is not scraped or rubbed during the curing process.

**IMPORTANT:** To protect your smoker from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use. A smoker cover can be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252 (U.S. only).

**YOUR BRINKMANN PROFESSIONAL DUAL ZONE GRILL IS NOW  
CURED AND READY FOR USE.**



# OPERATING INSTRUCTIONS

**▲ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.**

**▲ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.**

## Smoking

### Step 1

Remove center divider first, then follow instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Professional Dual Zone Grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place 5 to 6 pounds (2.3 to 2.7 kg) of hot coals on left side charcoal grate.

**▲ WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

Note: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

### IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Place 5 to 6 pounds (2.3 to 2.7 kg) of charcoal on left side charcoal grate.

### Step 2

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

### Step 3

With grill lid and doors open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid and doors.

**▲ WARNING:** Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

**Step 4**

With coals burning well, carefully add wood chunks using long cooking tongs (see “Flavoring Wood” and “Adding Charcoal/Wood During Cooking” sections of this manual.)

**Step 5**

Place cooking grills on grill support lips. Use charcoal grate adjuster crank to position charcoal grate to lowest level.

**WARNING:** Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

**Step 6**

Place food on right side cooking grill and close lid and doors.

**Step 7**

The ideal smoking temperature is between 175°F (79°C) and 250°F (121°C). For large cuts of meat, allow approximately one hour of cooking time per pound of meat. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

**Step 8**

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” sections of this manual.

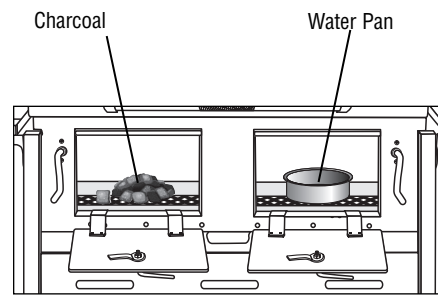
During the smoking process, avoid the temptation to open lid to check food. Opening the lid allows heat and smoke to escape, making additional cooking time necessary.

Food closest to the charcoal will cook and brown faster. Rotate food midway through the cooking cycle. If food is excessively browned or flavored with smoke, wrap food in aluminum foil after the first few hours of smoking. This will allow food to continue cooking without further browning or smoke flavoring.

When cooking fish or extra lean cuts of meat, you may want to try water smoking to keep the food moist. Before starting a fire, place right side charcoal grate to lowest level. Use a flat bottom metal pan shallow enough to fit between charcoal grate and cooking grill as a water pan. Set the metal pan on charcoal grate under food and cooking grill. Fill with water or marinade until 2/3 full. **Build your fire on the opposite side of water pan.**

**CAUTION:** Always use oven mitts/gloves to protect your hands. Liquid in water pan will be extremely hot and can scald or burn. Always allow liquid to cool completely before handling. Do not allow liquid to completely evaporate from water pan.

**CAUTION:** Charcoal grate must be set at lowest level. Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

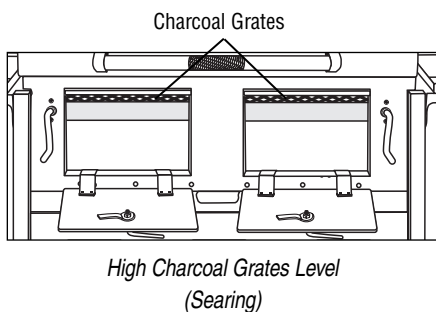
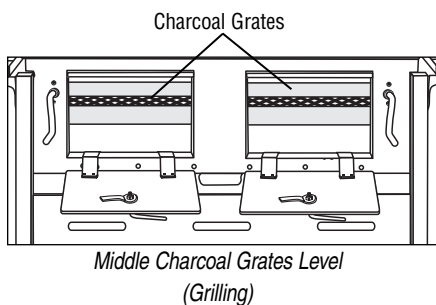
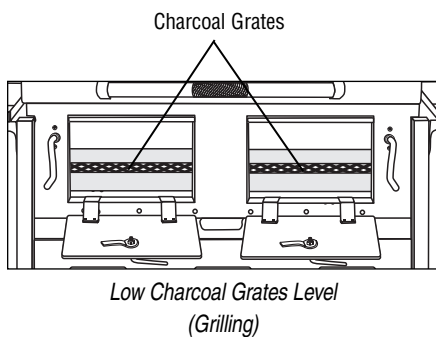


*Lowest Charcoal Grate Level  
(Smoking)*

water pan sold separately

## Smoke Cooking Tips

## Grilling/Searing



### Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the Professional Dual Zone Grill including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grates or charcoal ash tray.

### Step 2

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Professional Dual Zone Grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds (3.6 to 4.5 kg) of charcoal. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of each charcoal grate.

**WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

Note: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

### IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds (3.6 to 4.5 kg) of charcoal. Place the charcoal in center of each charcoal grate.

### Step 3

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid and doors open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

### Step 4

With grill lid and doors open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

**WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid and doors (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

### Step 5

Place cooking grills on grill support lips. Use charcoal grate adjuster cranks to position charcoal grates to desired cooking level.



**WARNING:** Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

### Step 6

Place food on cooking grills and close grill lid. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

### Step 7

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

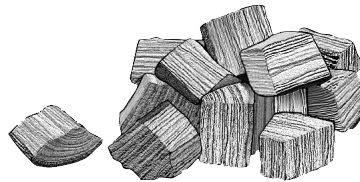
Wood chunks or sticks 3" to 4" (7 to 10 cm) long and 1" to 2" (2 to 4 cm) thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount for the Professional Dual Zone Grill is 5 to 6 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process. However, it may be necessary when cooking very large pieces of food. Follow instructions and cautions in the "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual to avoid injury while adding wood.

To maintain or increase temperature, fully open air vent dampers on sides of lid. If increased air circulation does not raise the temperature sufficiently, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle. Follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.

**Note:** Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. **DO NOT** use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

## Flavoring Wood



## Regulating Heat

## Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

### Step 1

Stand back and carefully open grill lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

### Step 2

Wearing oven mitts/gloves, use charcoal grate adjuster cranks to place charcoal grates at the lowest level of cooking chamber. Open doors to allow access to charcoal grates.

### Step 3

Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood to charcoal grates, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.

**WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

### Step 4

When charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully return charcoal grates to desired cooking level. Ensure that no ashes, coals or embers which may have fallen from doors beneath the grill, as a fire could start. If necessary, completely wet beneath and around grill with water to extinguish any fallen ashes, coals or embers.

### Step 5

Close the grill lid and doors. Allow food to continue cooking.

## Adding Water During Cooking



### Step 1

Check the water level in water pan if the complete cooking process will take longer than 3 hours. A low water level can be detected by listening for the sound of water simmering.

**CAUTION:** Charcoal grate must be set at lowest level. Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

### Step 2

Lift lid over food and water pan. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in the pan.

### Step 3

If water level is low, add water to water pan. Water may be added to the water pan by moving food aside on cooking grill and pouring water down through the cooking grill. Pour slowly to avoid splashing or over-filling.

### Step 4

Carefully fill water pan with warm water or marinade to 1" (2.5 cm) below the rim. Do not overfill or allow water to overflow from water pan as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

**Step 5**

Place food back on the cooking grill.

**Step 6**

Close lid and allow food to continue cooking.

## Adding Water During Cooking

# AFTER-USE SAFETY

## ⚠ WARNING

- Always allow grill and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Cover and store grill in a protected area away from children and pets.

- Cure your grill periodically throughout the year to protect against excessive rust.
- To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A smoker cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252 (U.S. only).
- Wash cooking grills and charcoal grates with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grills with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting. Do not coat charcoal grates or charcoal ash tray.
- If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

## Proper Care & Maintenance

# IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU PARRILLA EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE.

EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD 

ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU PARRILLA.

 ¡CUANDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD, PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN! LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

## ADVERTENCIA

- Sólo use esta parrilla sobre una superficie dura, nivelada, estable y no combustible (de concreto, piso, etc.) capaz de soportar el peso de la parrilla. Nunca la use sobre una superficie de madera u otras superficies que pueden arder.
  - NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.
  - Debe mantenerse un espacio apropiado de 10 pies (3.1 m) entre la parrilla y las construcciones o materiales combustibles (arbustos, árboles, plataformas de madera, cercas, edificios, etc.) todo el tiempo mientras se esté usando la parrilla. No sitúe la parrilla debajo de un alero u otra área cerrada.
  - Para uso exterior únicamente. No opere la parrilla en áreas interiores o cerradas.
  - Para uso doméstico únicamente. No use esta parrilla para ningún propósito que no sea el previsto.
  - Recomendamos que utilice un Encendedor para Chimenea a Carbón para evitar los peligros asociados con el fluido de encendido de carbón. Si decide usar fluido de encendido, sólo use fluido aprobado para encender carbón. Lea cuidadosamente las advertencias e instrucciones del fabricante sobre el fluido de encendido y el carbón antes de usar el producto. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.
  - Cuando use fluido de encendido de carbón, deje que el carbón arda con la tapa y puertas de la parrilla abiertas hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Esto permitirá que el fluido de encendido se consuma. De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.
  - Sólo use un encendedor para chimenea a carbón si va a encender la segunda sección después que la primera está encendida. El fluido de encendido puede encenderse con el calor y producir un incendio repentino. De lo contrario, ambas secciones para cocinar se deben encender al mismo tiempo.
  - No use gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares puede causar una explosión y causar graves lesiones personales.
  - Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.
  - Coloque la parrilla en un área fuera del alcance de los niños o animales domésticos. Se necesita supervisión rigurosa cuando la parrilla está en uso.
  - No deje la parrilla desatendida cuando esté en uso.
  - Cuando agregue carbón y/o leña, sea extremadamente precavido y siga las instrucciones en la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual.
  - No guarde ni use la parrilla cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables ni donde pudiera haber vapores inflamables presentes.
  - No guarde el fluido de encendido u otros líquidos o materiales inflamables debajo de la parrilla.
  - Sea precavido cuando ajuste la altura de la rejilla para carbón. La manija puede estar caliente cuando la rejilla está en uso.
  - Nunca levante o baje la rejilla para carbón si se puede salpicar agua caliente sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.
- La parrilla es caliente cuando en uso. Para evitar quemaduras:
- NO procure mover la parrilla.
  - Trabe los echadores así que la unidad no se mueve accidentalmente.
  - Use guantes protectantes o mitts para el horno.
  - NO toque ninguna superficies caliente de la parrilla.
  - NO use ropa floja ni permita que el pelo venga en contacto con la parrilla.

## **ADVERTENCIA**

- Cuando cocine en la parrilla, la grasa de la carne puede gotear sobre el carbón y producir una llamarada. Si esto sucede, cierre la tapa para sofocar la llama. No use agua para apagar incendios causados por grasa.
- Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo a una distancia segura del vapor caliente y las llamaradas.
- Nunca coloque más de 15 libras (6.8 kg) sobre las mesas laterales. No se apoye en las mesas laterales. Siempre verifique que las mesas laterales están correctamente asentadas.
- No exceda los 400°F (205°C) de temperatura. No permita que el carbón y/o la leña hagan contacto con las paredes de la parrilla. Si hacen contacto, se reducirá enormemente la vida útil del metal y el acabado de la parrilla.
- Sea precavido cuando arme y haga funcionar la parrilla para evitar rasparse o cortarse con los bordes afilados de las partes de metal. Tenga cuidado cuando alcance dentro o debajo de la parrilla.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de abrirla por completo. Si la tapa no está completamente abierta, puede caerse a la posición cerrada y producir lesiones.
- Si hay viento, sitúe la parrilla en un área exterior protegida del viento.
- Cierre la tapa y las puertas para sofocar la llama.
- Nunca deje las brasas y cenizas en la parrilla desatendida. Se deben remover las brasas y cenizas restantes de la parrilla antes de dejarla desatendida. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y sáturelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje la superficie debajo y alrededor de la parrilla para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Limpie bien la parrilla después de cada uso y aplique una capa ligera de aceite vegetal al interior para evitar la oxidación. Cubra la parrilla para protegerla contra la oxidación excesiva.
- Sea precavido cuando levante o mueva la parrilla para evitar las esguinces y lesiones a la espalda.
- Recomendamos que tenga a mano un extinguidor de incendios. Consulte con la autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.
- No se recomienda usar accesorios no fabricados por The Brinkmann Corporation para este producto en particular ya que pueden causar lesiones personales o daños materiales.
- Guarde la parrilla fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no esté en uso.
- No intente dar servicio a la parrilla excepto por el mantenimiento normal explicado en las secciones de "Seguridad posterior al uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual. Sólo The Brinkmann Corporation debe efectuar reparaciones.
- Deseche todos los materiales de empaque en la forma debida.

**SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA.**

**HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.**

**GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.**

# INSTRUCCIONES DE ARMADO

**⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.**

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: [www.brinkmann.net](http://www.brinkmann.net)

PARA PARTES DE REEMPLAZO DE PARRILLA BAJO GARANTIA, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: [www.grillpartsonline.com](http://www.grillpartsonline.com)

*(Se requerirá el comprobante de compra.)*

*Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.*

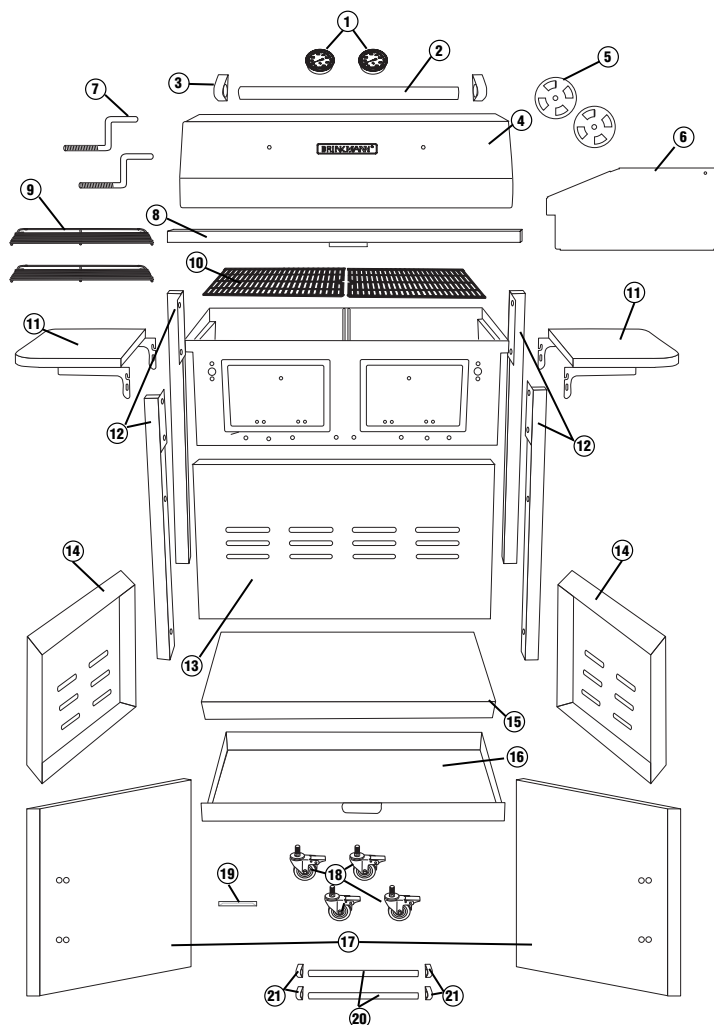
Recomendamos que esta unidad sea armada por dos personas.

Se necesitan las siguientes herramientas para armar esta Parrilla Profesional de Dos Secciones:

- Alicates
- Destornilladores Phillips y de punta plana
- Llave ajustable

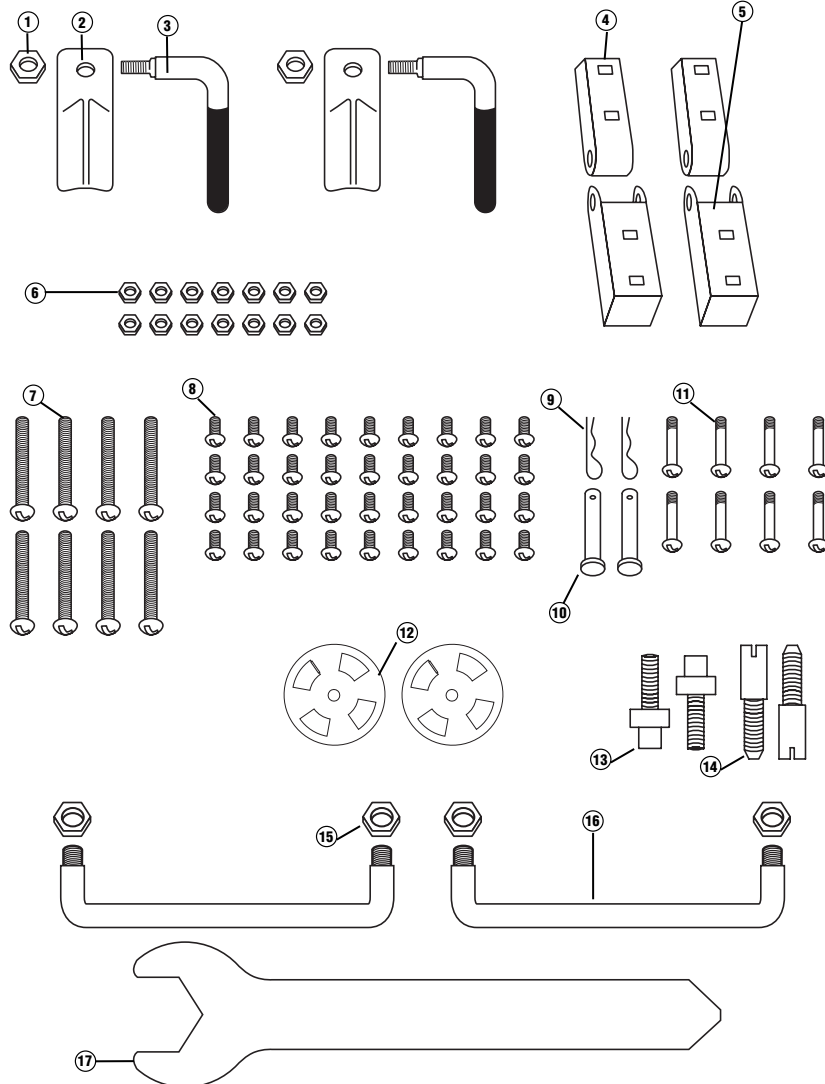
## LISTA DE PARTES - PARRILLA PROFESIONAL:

- ① 2 Indicadores de temperatura
- ② 1 Manija
- ③ 2 Portamanijas
- ④ 1 Tapa
- ⑤ 2 Apagadores de la Salida de Aire
- ⑥ 1 Divisor de las cámaras de cocción
- ⑦ 2 Manivelas
- ⑧ 1 Soporte de la Puerta
- ⑨ 2 Rejillas de Calentamiento
- ⑩ 2 Rejillas para Cocinar
- ⑪ 2 Mesas Laterales
- ⑫ 4 Patas – pata delantera izquierda, pata delantera derecha, pata posterior izquierda, pata posterior derecha
- ⑬ 1 Panel Trasero
- ⑭ 2 Paneles Laterales
- ⑮ 1 Base del Carro
- ⑯ 1 Bandeja para Cenizas de Carbón
- ⑰ 2 Puertas Delanteras
- ⑱ 4 Ruedas de Enclavamiento
- ⑲ 1 Parada de Puerta
- ⑳ 2 Manija de Puerta
- ㉑ 4 Portamanijas de Puerta



## Contenido de la Bolsa de Partes

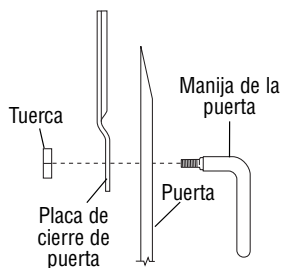
- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| ① 2 Tuercas M10                 | ⑩ 2 Pasadores de Pivote de la Cubierta |
| ② 2 Placas de Cierre de Puertas | ⑪ 8 Pernos de M6 x 28mm                |
| ③ 2 Manijas para las Puertas    | ⑫ 2 Apagadores de la Salida de Aire    |
| ④ 2 Bisagras Superiores         | ⑬ 2 Pivote Inferior                    |
| ⑤ 2 Bisagras Inferiores         | ⑭ 2 Pivote Superior                    |
| ⑥ 14 Tuercas M6                 | ⑮ 4 Tuercas M8                         |
| ⑦ 8 Pernos de M6 x 45mm         | ⑯ 2 Toalleras                          |
| ⑧ 36 Pernos de M6 x 12mm        | ⑰ 1 Llave de Tuercas Hexagonales       |
| ⑨ 2 Pasadores de Enganche       |  |



Elija un lugar adecuado y despejado para armar la parrilla y pídale a un amigo que le ayude. Tienda cartón sobre el suelo para proteger el acabado de la parrilla y el área de armado. Coloque la parrilla de costado para comenzar el armado. Repita para la otra puerta.

**Paso 1**

Inserte la manija de la puerta apuntando hacia abajo a través del agujero en la puerta. Coloque la placa de cierre sobre la manija de la puerta apuntando hacia arriba y afíanzela con una tuerca de M10.



**Paso 2**

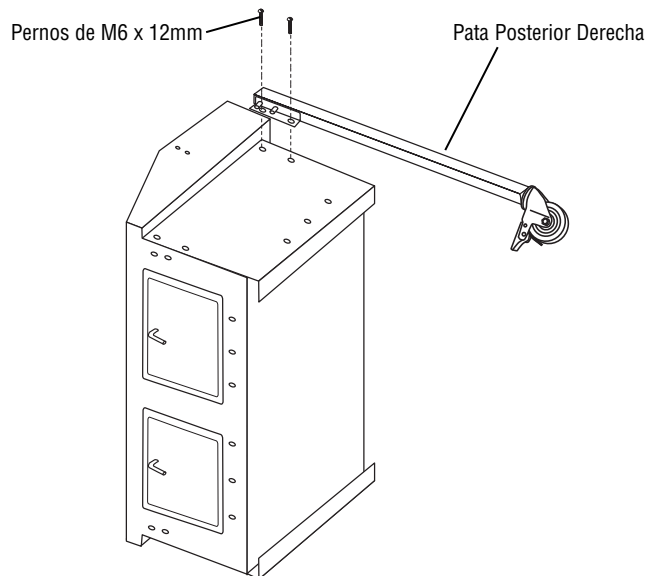
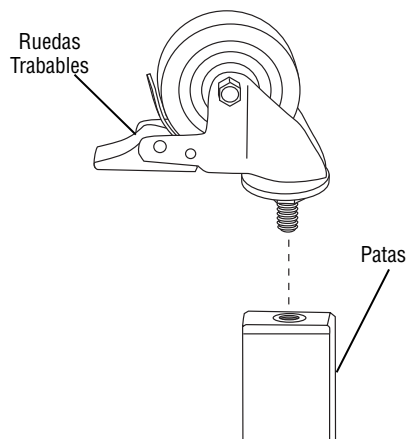
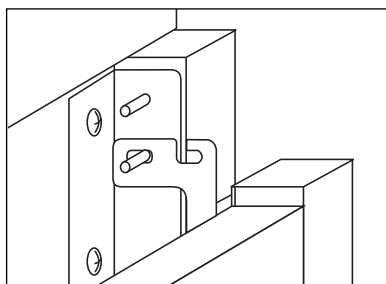
Instale las ruedas de acero en el extremo inferior de cada pata. Apriete bien los pernos de las ruedas.

**Paso 3**

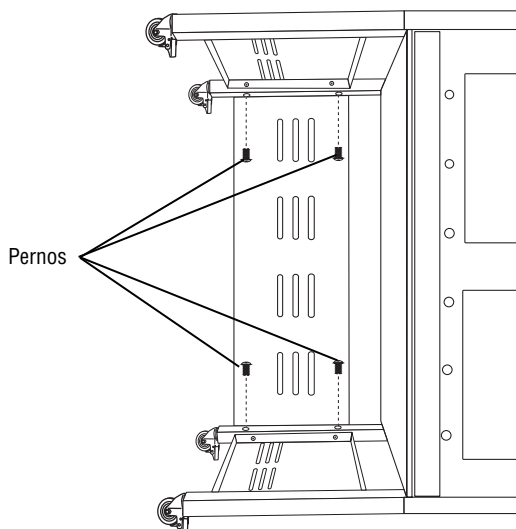
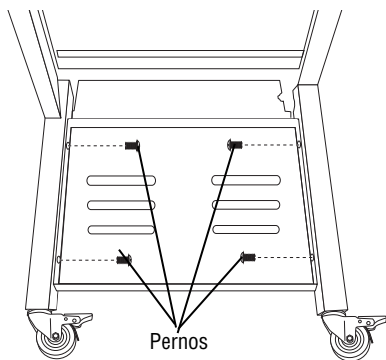
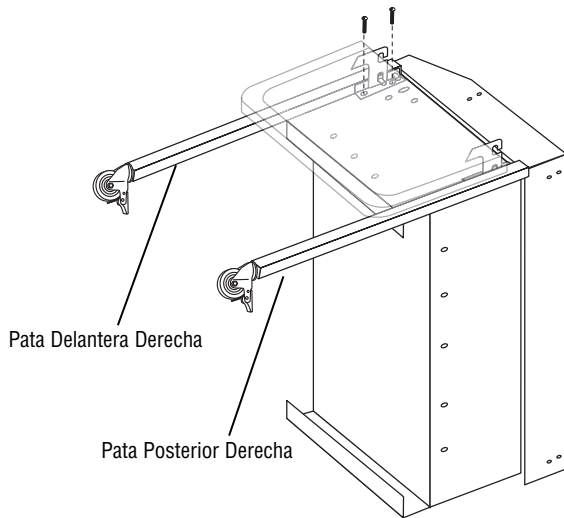
Alinee los agujeros en el soporte de la pata posterior derecha con los agujeros en la caja de la parrilla. Inserte dos pernos de M6 x 12mm a través del soporte de la pata y afíanzelos a la caja de la parrilla.

**Paso 4**

Coloque un anaquel en el travesaño inferior de la pata que instaló en la caja de la parrilla.







**Paso 5**

Inserte el travesaño inferior del soporte de la pata delantera derecha en el lado opuesto del anaquel. Alinee los agujeros en el soporte de la pata con los agujeros en la caja de la parrilla. Inserte dos pernos de M6 x 12mm a través del soporte de la pata y afícelos a la caja de la parrilla.

**Nota:** Voltee la parrilla sobre el lado opuesto con la ayuda de un amigo. Trate de reducir al mínimo la tensión sobre las patas y el anaquel. Repita los pasos 2 a 5 en el lado izquierdo de la parrilla.

**Paso 6**

Con la parrilla en un lado, una el panel del lado izquierdo a las piernas izquierdas usando cuatro pernos de M6 x 12mm. Repita para el lado derecho.

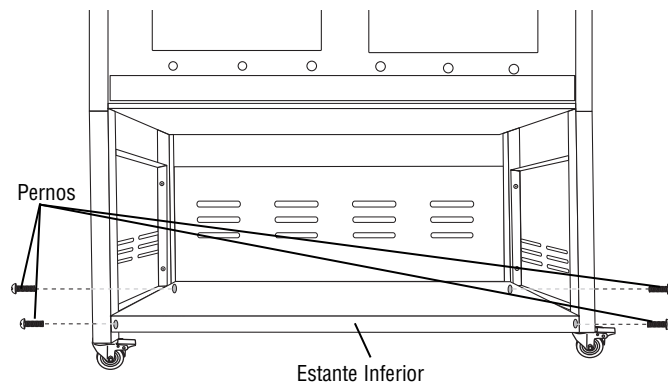
**Paso 7**

Una el panel trasero a las piernas posteriores usando cuatro pernos de M6 x 12mm.

**Nota:** Con la ayuda de un amigo, dé vuelta a la parrilla a la posición vertical. Intente reducir al mínimo la tensión en las piernas.

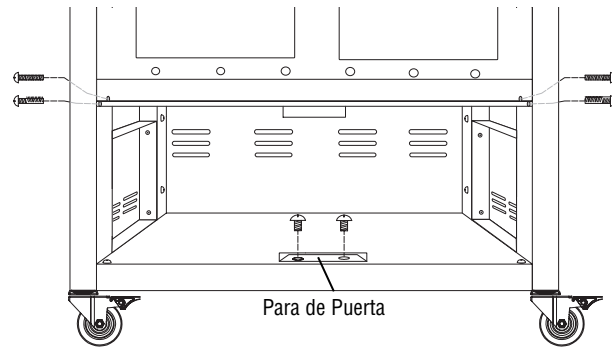
### Paso 8

Solicite que un amigo le ayude a alinear los agujeros en el anaquel inferior con los agujeros para los tornillos en las patas. Inserte dos pernos de M6 x 45mm a través del soporte de la pata y afícelos a la caja de la parrilla.



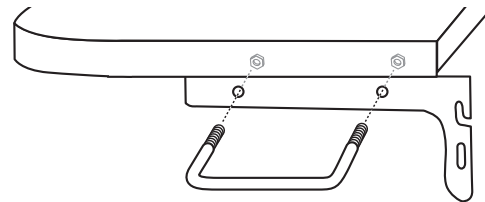
### Paso 9

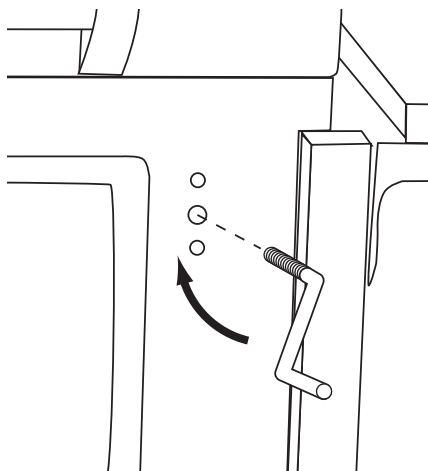
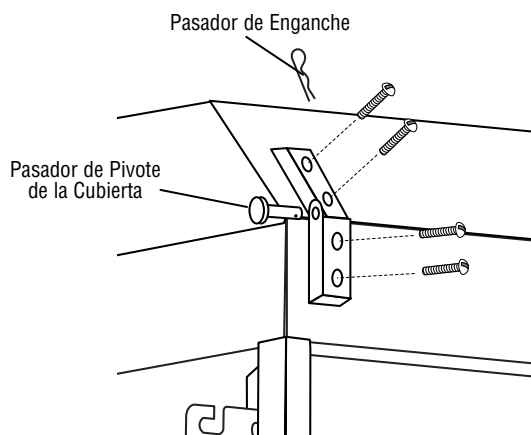
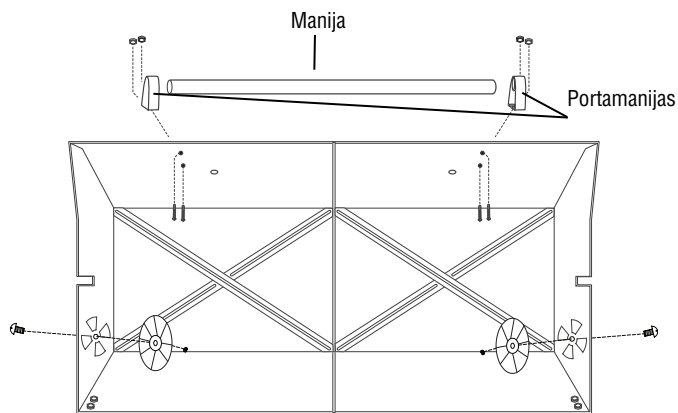
Una el soporte de la puerta a las piernas de frente del carro usando cuatro pernos de M6 x 45mm. Utilice dos pernos de M6 x 12mm para unir la parada de puerta a la base del carro.



### Paso 10

Instale los toalleros en la sección delantera de los anaqueles laterales insertándolos en los dos agujeros del soporte del anaquel. Afícelos con dos tuercas de M8.



**Paso 11**

Instale un portamanijas con los dos pernos de M6 x 12mm y dos tuercas de M6. Luego inserte la manija de la cubierta en el portamanijas. Coloque el otro portamanijas sobre la manija e instálelo con dos pernos de M6 x 12mm y dos tuercas de M6.

**Paso 12**

Una los apagadores de la salida de aire al interior de la tapa. Coloque los apagadores de la salida de aire en el interior de la unidad con la lengüeta del ajuste que se pega con uno de los agujeros de la salida de aire. Usando el perno de M6 x 12mm y tuerca de M6, segura el respiradero a la unidad. No aprieta la tuerca que ésto hará el respiradero difícil de abrirse y no se cierrara. Repita para el otro apagador de la salida de aire.

**Paso 13**

Instale la mitad de cada bisagra en la parte posterior externa de la caja con los pernos de M6 x 28mm. Enrosque los pernos en las tuercas soldadas a la sección interior de la caja de la parrilla, pero no los apriete. Instale la otra mitad de cada bisagra en la parte posterior externa de la tapa con los pernos de M6 x 28mm. Enrosque los pernos en las tuercas soldadas a la sección interior de la tapa, pero no los apriete.

**Paso 14**

Apoye la tapa sobre la caja de la parrilla y alinee las bisagras para insertar los pasadores de pivote de la cubierta. Inserte los pasadores de enganche en los pasadores de pivote de la cubierta. Apriete todos los tornillos de la bisagra en la tapa y en la caja de la parrilla hasta que queden firmes.

**Paso 15**

Inserte las manivelas de ajuste en la sección frontal de la caja de la parrilla y en los soportes de las manivelas. Gírelas en sentido horario hasta que las manivelas se enganchen en las rejillas para carbón.

**Paso 16**

Quite las tuercas de los indicadores de temperatura. Inserte el indicador de temperatura en el orificio en la sección delantera de la tapa, apriete la tuerca. Deslice la placa divisora en la ranura en el centro de la caja de la parrilla.

**Paso 17**

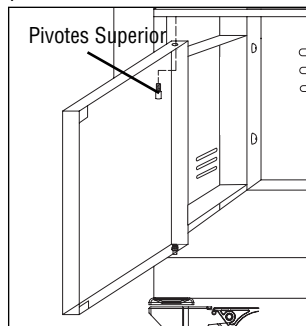
Una un soporte de la manija usando dos pernos de M6 x 12mm y dos tuercas M6. Luego inserte la manija dentro del soporte de la manija. Coloque la otra manija del excedente del soporte y únala usando dos pernos de M6 x 12mm y dos tuercas M6. Repita los pasos para la segunda manija.

**Paso 18**

Rosque los pivotes inferiores de la puerta en los agujeros adentro en el fondo de ambas puertas.

**Paso 19**

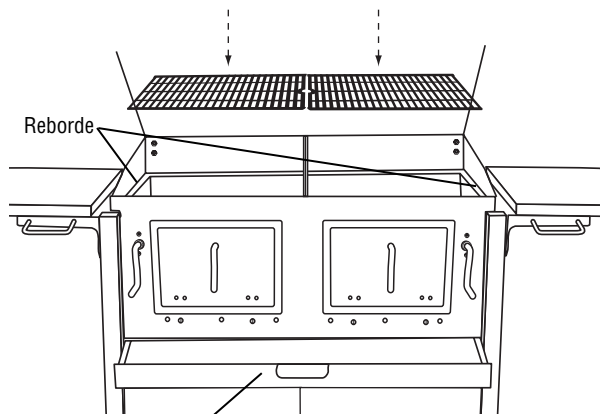
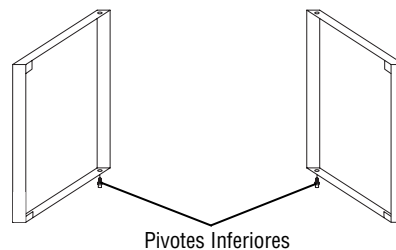
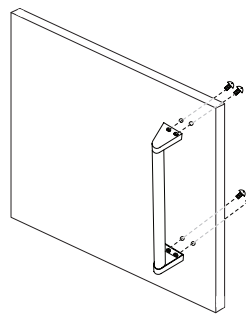
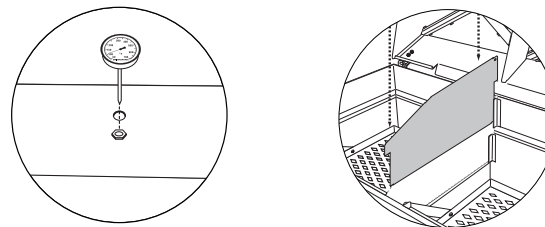
Coloque el pivote inferior de la puerta en el agujero en base del carro. Alinee la tapa de la puerta con el agujero en el soporte de la puerta y el pivote superior de la puerta, apriete con seguridad. Repita para la otra puerta.

**Paso 20**

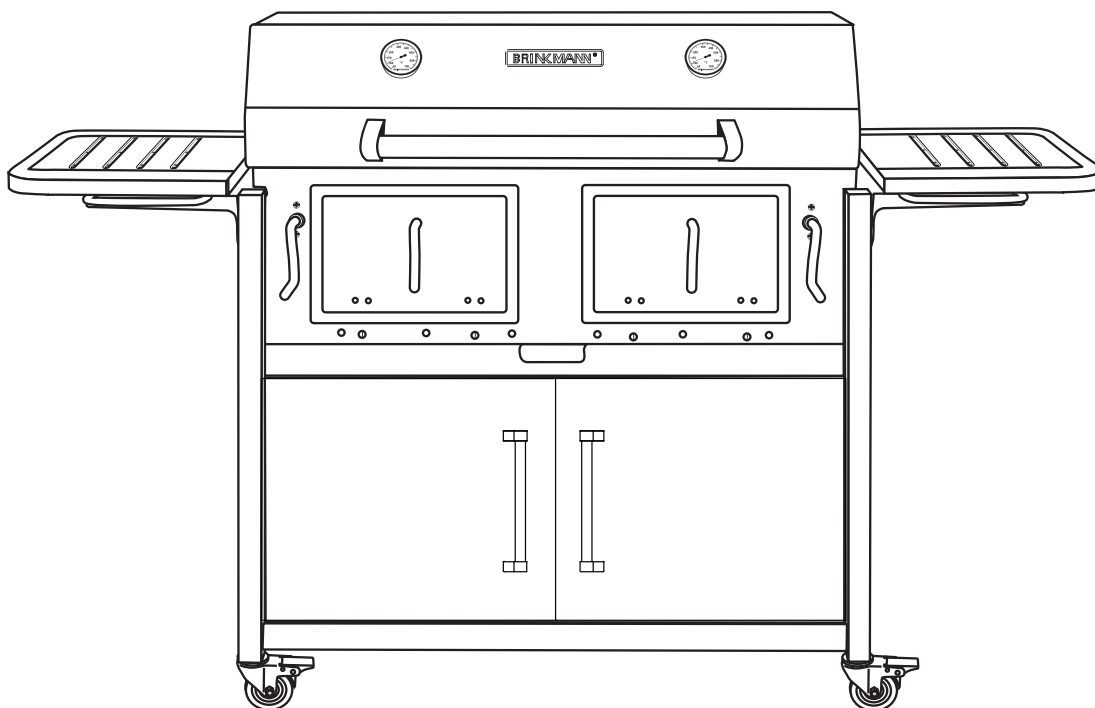
Coloque las rejillas para cocinar sobre el reborde de la caja. Deslice la bandeja para cenizas de carbón en las guías en la parte inferior de la caja de la parrilla.

**ADVERTENCIA:**

NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.



Parrilla Profesional de Dos Secciones  
(Armada)



# PREPARACIÓN PARA EL USO E INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

**⚠ COLOQUE LA PARRILLA AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE LA PARRILLA LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE LA PARRILLA EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.**

**⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA.**

## Curado de la Parrilla

Antes de usar la Parrilla Brinkmann Profesional de Dos Secciones, siga las instrucciones a continuación para curarla. El curado de la parrilla reducirá al mínimo los daños al acabado exterior y eliminará el olor a pintura que puede afectar el sabor de la primera comida preparada en la Parrilla Brinkmann Profesional de Dos Secciones.

**IMPORTANTE:** Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para la Parrilla Profesional de Dos Secciones directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252 (Estados Unidos solamente).

### Paso 1

Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a todas las superficies interiores de la Parrilla Profesional de Dos Secciones, incluyendo las rejillas para cocinar. No aplique aceite a las rejillas para carbón o a la bandeja para cenizas de carbón.

### Paso 2

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Parrilla Profesional de Dos Secciones (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

**⚠ ADVERTENCIA:** NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 8 a 10 libras (3.6 a 4.5 kg) de carbón. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar, una vez que el proceso de curado se haya completado. Una vez que el carbón esté ardiendo, coloque cuidadosamente las brasas calientes en el centro de cada rejilla para carbón.

**Nota:** Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

### SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 5

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Comience con 8 a 10 libras (3.6 a 4.5 kg) de carbón. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar, una vez que el proceso de curado se haya completado. Coloque el carbón en el centro de cada rejilla para carbón.

**Paso 3**

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa abierta, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

**Paso 4**

Con la tapa y las puertas de la parrilla abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón a través de las puertas. Deje que arda hasta que esté cubierto por una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos).

**⚠ ADVERTENCIA:** Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

**Paso 5**

Una vez que el carbón esté ardiendo bien, cierre la tapa y las puertas. Deje que la temperatura alcance 225°F (107°C) en ambos indicadores de temperatura. Mantenga esta temperatura durante 2 horas.

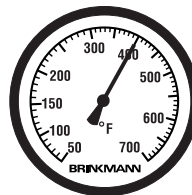
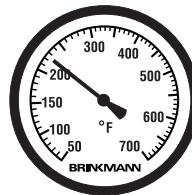
**Paso 6**

Aumente la temperatura a 400°F (205°C) en ambos indicadores. Esto puede lograrse añadiendo más carbón y/o leña (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual). Mantenga esta temperatura durante 1 hora, luego deje que la unidad se enfríe por completo.

**Nota:** Es importante no rayar o frotar el exterior de la parrilla durante el proceso de curado.

**IMPORTANTE:** Para proteger la parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse periódicamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252 (Estados Unidos solamente).

**AHORA LA PARRILLA BRINKMANN PROFESIONAL DE DOS SECCIONES ESTÁ CURADA Y LISTA PARA EL USO.**



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**⚠ COLOQUE LA PARRILLA AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE LA PARRILLA LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE LA PARRILLA EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.**

**⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA.**

## Cómo Ahumar

### Paso 1

Retire el divisor del centro primero, luego siga las cuidadosamente las instrucciones presentadas a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Parrilla Profesional de Dos Secciones (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Coloque cuidadosamente 5 a 6 libras (2.3 a 2.7 kg) de brasas calientes en la parrilla para carbón del lado izquierdo.

**⚠ ADVERTENCIA:** NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

**Nota:** Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

### **SI ESTÁ USANDO UN ENCEDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 5**

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Coloque 5 a 6 libras (2.3 a 2.7 kg) de carbón en la rejilla para carbón del lado izquierdo.

### Paso 2

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa abierta, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

### Paso 3

Con la tapa y las puertas de la parrilla abiertas, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla.

**⚠ ADVERTENCIA:** De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.



**Paso 4**

Con las brasas ardiendo bien, agregue trozos de leña cuidadosamente con tenazas largas para cocinar (ver las secciones "Leña de sazonado" y "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

**Paso 5**

Coloque las rejillas para cocinar sobre los rebordes de apoyo. Sitúe la rejilla para carbón en el nivel más bajo utilizando la manivela de ajuste.



**ADVERTENCIA:** Siempre use guantes para el horno para no quemarse las manos cuando ajuste los niveles para cocinar.

**Paso 6**

Coloque la comida en la rejilla para cocinar del lado derecho y cierre la tapa y las puertas.

**Paso 7**

La temperatura ideal para ahumar es entre 175°F (79°C) y 250°F (121°C). Para cortes grandes de carne, permita aproximadamente 1 hora de tiempo de cocción por libra de carne. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

**Paso 8**

Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de "Seguridad posterior al uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual.

Durante el proceso de ahumado, evite la tentación de abrir la tapa para inspeccionar la comida. Al abrir la tapa, se permite que se escape el calor y el humo, prolongando el tiempo de cocción necesario.

Los alimentos más cercanos al carbón se cocinarán y dorarán más rápido. Cambie de posición los alimentos en la mitad del ciclo de cocción. Si los alimentos están demasiado dorados o demasiado ahumados, envuélvalos en papel de aluminio después de las primeras horas de ahumado. Esto permitirá que los alimentos continúen cocinándose sin dorarse o ahumarse más.

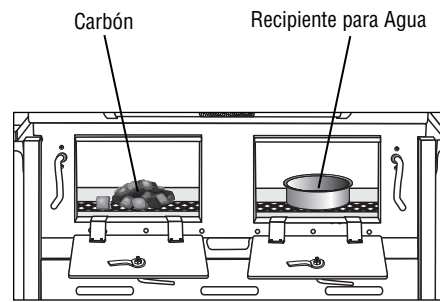
Cuando cocine pescado o cortes de carne sin grasa, puede ser conveniente ahumar con agua para que los alimentos no se sequen. Antes de encender el carbón, coloque la rejilla para carbón del lado derecho en el nivel más bajo. Utilice un recipiente de metal de fondo plano de poca profundidad que calce entre la rejilla para el carbón y la rejilla para cocinar. Coloque el recipiente sobre la rejilla para carbón debajo los alimentos en la rejilla para cocinar. Agregue agua o salsa para adobo al recipiente hasta que esté 2/3 lleno. **Empiece el fuego en el lado opuesto del recipiente con agua.**



**PRECAUCIÓN:** Siempre use guantes para el horno para protegerse las manos. El líquido en el recipiente para agua estará muy caliente y puede quemar o escaldar. Siempre permita que el líquido se enfríe por completo antes de manipular el recipiente. No permita que se evapore todo el líquido del recipiente para agua.



**PRECAUCIÓN:** La rejilla para carbón debe ajustarse al nivel más bajo. Nunca levante o baje la rejilla para carbón si se puede salpicar agua caliente sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.

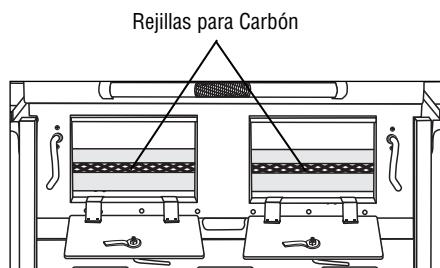


*Nivel más bajo de la rejilla para carbón  
(para ahumar)*

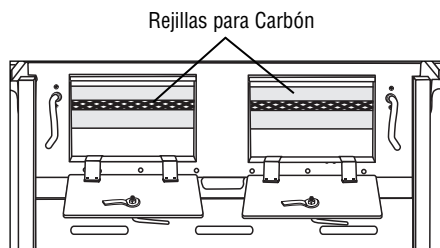
El recipiente para agua se vende separado.

## Consejos para Ahumar o Cocinar al Vapor

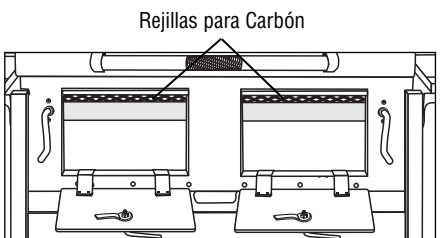
## Cocinar/Dorar a la Parrilla



Nivel bajo de las rejillas para carbón  
(Cocinar a la parrilla)



Nivel intermedio de las rejillas para carbón  
(Cocinar a la parrilla)



Nivel alto de las rejillas para carbón  
(Dorar)

### Paso 1

Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a todas las superficies interiores de la Parrilla Profesional de Dos Secciones, incluyendo las rejillas para cocinar. No aplique aceite a las rejillas para carbón o a la bandeja para cenizas de carbón.

### Paso 2

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Parrilla Profesional de Dos Secciones (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 8 a 10 libras (3.6 a 4.5 kg) de carbón. Una vez que el carbón esté ardiendo, coloque cuidadosamente las brasas calientes en el centro de cada rejilla para carbón.

**ADVERTENCIA:** NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

**Nota:** Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

### SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTÍNE CON EL PASO 5

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Comience con 8 a 10 libras de carbón. Coloque el carbón en el centro de cada rejilla para carbón.

### Paso 3

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa y las puertas abiertas, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

### Paso 4

Con la tapa y las puertas de la parrilla abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos).

**ADVERTENCIA:** Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa y las puertas de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

**Paso 5**

Coloque las rejillas para cocinar sobre los rebordes de apoyo de la parrilla. Sitúe las rejillas para carbón en el nivel deseado para cocinar utilizando las manivelas de ajuste.



**ADVERTENCIA:** Siempre use guantes para el horno para no quemarse las manos cuando ajuste los niveles para cocinar.

**Paso 6**

Coloque los alimentos sobre las rejillas para cocinar y cierre la tapa de la parrilla. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

**Paso 7**

Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de "Seguridad posterior al uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual.

Para dar a los alimentos su sabor ahumado favorito, experimente con trozos o briquetas de leña de sazonado como nogal, pacana, manzano, cerezo o mezquita. La mayoría de la madera de los árboles frutales puede usarse para sazonar y ahumar. No use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.

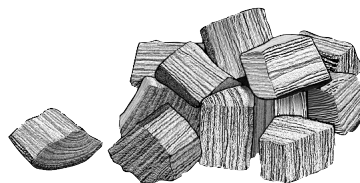
Los trozos de leña o astillas de 3 a 4 pulgadas (7 a 10 cm) de largo y 1 a 2 pulgadas (2 a 4 cm) de espesor funcionan mejor. A menos que la madera aún esté verde, remójela en agua 30 minutos o envuelva cada trozo en papel de aluminio y perforo agujeros pequeños en el papel de aluminio para producir más humo y evitar que la leña arda demasiado rápido. No se requiere mucha leña para lograr un buen sabor ahumado. Una cantidad recomendada para la Parrilla Profesional de Dos Secciones es 5 ó 6 trozos o astillas de leña. Experimente usando más leña para obtener un sabor ahumado más fuerte o menos madera para un sabor más suave.

No debe ser necesario agregar más leña de sazonado durante el proceso de cocción. Sin embargo, puede ser necesario si se cocinan trozos muy grandes. Siga las instrucciones y precauciones en la sección "Cómo añadir carbón/leña mientras cocina" de este manual para evitar las lesiones.

Para mantener o para aumentar temperatura, abra completamente los apagadores de la salida de aire en cada lado de la tapa. Si la circulación de aire creciente no levanta la temperatura suficientemente, más madera y/o carbón de leña puede ser necesario durante el ciclo de cocinar. Siga las instrucciones en "Adding Charcoal/Wood durante Cocinar" la sección de este manual.

**Nota:** La leña seca produce más calor que el carbón, así que puede ser conveniente aumentar la proporción de leña a carbón para aumentar la temperatura. La madera dura como el roble, nogal, mezquita o de árboles frutales es un excelente combustible debido a la temperatura a la que arde. Cuando use leña como combustible, asegúrese que la madera esté seca. NO use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.

## Leña de Sazonado



## Cómo Regular el Calor

## Cómo Agregar Carbón/Leña Mientras Cocina

Puede ser necesario añadir carbón y/o leña para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

### Paso 1

Apártese y abra cuidadosamente la tapa de la parrilla. Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas.

### Paso 2

Use guantes para el horno y coloque las rejillas para carbón en el nivel más bajo de la cámara para cocinar utilizando las manivelas de ajuste. Abra las puertas para poder ganar acceso a las rejillas para carbón.

### Paso 3

Apártese una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para quitar suavemente las cenizas de las brasas calientes. Use tenazas para cocinar para añadir carbón y/o leña a las rejillas para carbón, teniendo cuidado de no provocar cenizas o chispas. Si es necesario, utilice el Encendedor para Chimenea a Carbón para encender el carbón y/o leña que añadió.

**ADVERTENCIA:** Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.

### Paso 4

Una vez que el carbón esté ardiendo bien, póngase guantes para el horno y cuidadosamente ajuste las rejillas para carbón al nivel deseado para cocinar. Asegúrese de que no haya caído carbón o brasas de las puertas debajo de la parrilla para que no se produzca un incendio. Si es necesario, moje completamente con agua debajo y alrededor de la parrilla para apagar las cenizas, carbón o brasas que puedan haber caído.

### Paso 5

Cierre la tapa y las puertas de la parrilla. Deje que los alimentos continúen cocinándose.

### Paso 1

Check the water level in water pan if the complete cooking process will take longer than 3 hours. A low water level can be detected by listening for the sound of water simmering.

**PRECAUCIÓN:** La rejilla para carbón debe ajustarse al nivel más bajo. Nunca levante o baje la rejilla para carbón si se puede salpicar agua caliente sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.

### Paso 2

Levante la tapa sobre los alimentos y el recipiente para agua. Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas. Inspeccione el nivel de agua en el recipiente.

### Paso 3

Si el nivel de agua está bajo, agregue agua al recipiente. Se puede agregar agua al recipiente moviendo los alimentos a un lado en la rejilla para cocinar y vertiendo agua a través de la rejilla. Agregue agua lentamente para evitar salpicar o llenar demasiado.

### Paso 4

Llene cuidadosamente el recipiente para agua con agua tibia o salsa para adobar hasta 1 pulgada (2.5 cm) por debajo del borde. No llene demasiado ni permita que se rebalse el agua del recipiente ya que se puede salpicar sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.

## Cómo Añadir Agua Durante la Cocción



**Paso 5**

Coloque nuevamente los alimentos en la rejilla para cocinar.

**Paso 6**

Cierre la tapa y deje que los alimentos continúen cocinándose.

## Cómo Añadir Agua Durante la Cocción

# SEGURIDAD POSTERIOR AL USO

## ⚠ ADVERTENCIA

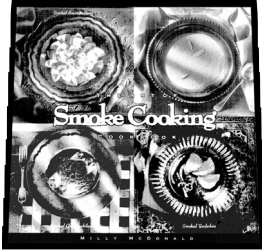
Siempre deje que la parrilla y todos los componentes se enfríen bien antes de tocarlos.

- Nunca deje las brasas y cenizas en la parrilla desatendida. Verifique que las brasas y cenizas están totalmente apagadas antes de retirarlas.
- Se deben remover las brasas y cenizas restantes de la parrilla antes de dejarla desatendida. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y satúrelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje bien la superficie debajo y alrededor de la parrilla para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Cubra y guarde la parrilla en un área protegida fuera del alcance de los niños o animales domésticos.

- Cure la parrilla periódicamente durante todo el año para protegerla contra la oxidación excesiva.
- Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252 (Estados Unidos solamente).
- Lave las rejillas para cocinar y las rejillas para carbón con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas.
- Limpie el interior y exterior de la parrilla con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación. No aplique aceite a las rejillas para carbón o a la bandeja para cenizas de carbón.
- Si observa oxidación en la superficie exterior de la parrilla, limpie y pula el área afectada con lana de acero o una tela esmeril fina. Retoque el área con una pintura resistente a las altas temperaturas de buena calidad.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.

## Cuidado y Mantenimiento Apropriados

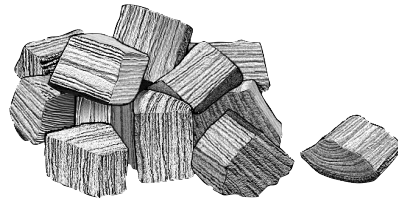
## ACCESSORIES



### The Art of Smoke Cooking Cookbook

Contains 40 exciting yet simple recipes using the delicious technique of smoke cooking. Beautifully photographed full-color, sixty-six page hardback cookbook presents old favorites as well as new recipes such as smoked meatballs & spaghetti, smoked pizza, smoked tomato soup and smoked peach cobbler.

**Model 812-3327-0**



### Hickory & Mesquite Smoking Wood

Select hickory or mesquite wood chunks greatly enhance the flavor of meat and vegetables when smoking or grilling. Can also be used as fuel instead of charcoal. Packaged in 10 lb. bag, these chunks work great with either charcoal, electric or LP gas smokers.

**Model 812-3450-0 (Hickory)**

**Model 812-3440-0 (Mesquite)**



### Smoke'N Spice Seasoning

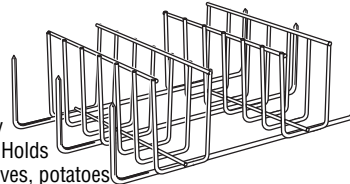
These custom blended spices are a delicious marinade seasoning for smoke cooking and grilling. Contains no MSG. Available in red and white meat varieties in a money-saving 2-pack.

**Model 812-3322-0**

### Rib Rack

Chrome-plated rack can greatly increase the cooking capacity of your smoker. Holds ribs, chicken halves, potatoes and corn vertically to triple cooking capacity. Allows smoke, steam and heat to penetrate food evenly.

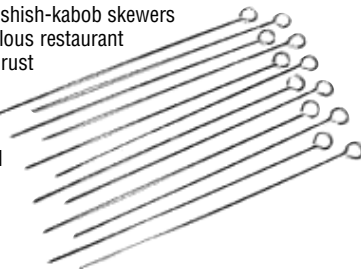
**Model 812-0010-0**



### Professional Shish-Kabob Skewers

These heavy-duty, 18" shish-kabob skewers are extra-long for fabulous restaurant style kabobs. Made of rust resistant stainless steel to last for years. Ideal for use in our Smoke'N Pit horizontal smokers and grills.

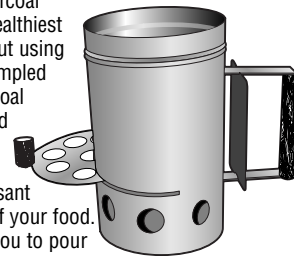
**Set of 12  
812-2904-0**



### Deluxe Charcoal Starter

The Brinkmann Deluxe Charcoal Starter is the fastest and healthiest way to light charcoal without using lighter fluid. Just place crumpled newspaper under the charcoal starter, fill with charcoal and light. You'll have hot, glowing coals in about 15 minutes with no unpleasant fumes to affect the flavor of your food. Our unique design allows you to pour the hot coals from the top or simply slide the grate out and lift to release hot coals through the bottom of starter into your smoker or grill.

**Model 812-4080-0**



**LOOK FOR THESE AND OTHER BRINKMANN ACCESSORIES AT YOUR LOCAL RETAILER WHERE SMOKERS ARE SOLD, OR ORDER DIRECT BY CALLING 800-468-5252 (U.S. ONLY).**

## ACCESORIOS



### Libro de recetas "El Arte de ahumar o cocinar al vapor"

Contiene 40 excelentes y fáciles recetas que utilizan la deliciosa técnica de ahumar o cocinar al vapor. Libro de recetas de tapa dura con sesenta y seis páginas de hermosas fotografías en colores, con recetas clásicas favoritas y recetas nuevas como los espaguetis con albóndigas de carne ahumadas, pizza ahumada, sopa de tomate ahumada y pastel de duraznos al vapor.

**Model 812-3327-0**



### Condimento Smoke'N Spice

Esta combinación especial de especias es deliciosa como adobo para ahumar, cocinar y asar a la parrilla. No contiene glutamato monosódico. Disponible en variedades para carne blanca y carne roja, se ahorra dinero si compra un paquete de ambas variedades.

**Model 812-3322-0**



### Leña de nogal y mezquita para ahumar

Trozos de leña de nogal o mezquita realzan el sabor de la carne y las verduras al ahumarlas o cocinarlas a la parrilla. También pueden usarse en vez de carbón. En bolsas de 10 libras, estos trozos de leña funcionan de excelente manera con los ahumadores a carbón, eléctricos o a gas de propano líquido.

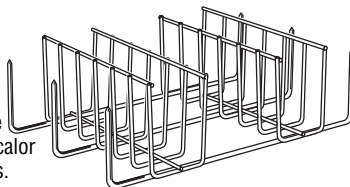
**Modelo 812-3450-0 (nogal)**

**Modelo 812-3440-0 (mezquita)**

### Rejilla para costillas

Rejilla cromada que aumenta enormemente la capacidad de alimentos a cocinar en su ahumador o parrilla. Se utiliza para colocar costillas, mitades de pollo, papas y maíz en sentido vertical, lo cual triplica la capacidad de la parrilla. Permite que el humo, el vapor y el calor penetren de manera uniforme en los alimentos.

**Model 812-0010-0**

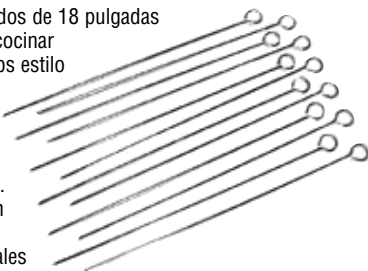


### Fierritos profesionales para Shish-Kabob

Estos fierritos reforzados de 18 pulgadas son extralargos para cocinar fabulosos shish-kabobs estilo restaurante.

Fabricados de acero inoxidable resistente a la oxidación que durarán muchos años. Ideales para usarse en nuestras parrillas y ahumadores horizontales Smoke'N Pit.

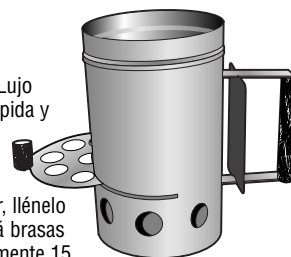
**Juego de 12  
812-2904-0**



### Encendedor de carbón de lujo

Este Encendedor de Carbón de Lujo Brinkmann es la manera más rápida y más saludable para encender el carbón sin fluido de encendido. Simplemente coloque papel arrugado debajo del encendedor, llénelo con carbón y enciéndalo. Tendrá brasas calientes al rojo en aproximadamente 15 minutos, sin vapores desagradables que afecten el sabor de su comida. Nuestro diseño único le permite vaciar el carbón caliente por arriba o simplemente correr la rejilla hacia afuera y levantarla para que el carbón caliente salga por el extremo inferior del encendedor directamente a la parrilla o ahumador.

**Model 812-4080-0**



**COMPRE ESTOS Y OTROS ACCESORIOS BRINKMANN EN CUALQUIER TIENDA LOCAL DONDE SE VENDAN AHUMADORES O PARRILLAS, O PÍDALOS DIRECTAMENTE LLAMANDO AL 800-468-5252 (ESTADOS UNIDOS SOLAMENTE).**

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

[www.brinkmann.net](http://www.brinkmann.net)

FOR GRILL WARRANTY REPLACEMENT PARTS, PLEASE VISIT US AT:

[www.grillpartsonline.com](http://www.grillpartsonline.com)

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

[www.brinkmann.net](http://www.brinkmann.net)

PARA PARTES DE REEMPLAZO DE PARRILLA BAJO GARANTÍA, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

[www.grillpartsonline.com](http://www.grillpartsonline.com)

## 1-YEAR LIMITED WARRANTY

For 1-year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Professional Dual Zone Grill against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance, improper use, disassembly of parts and/or attempted repair by anyone other than an authorized employee of The Brinkmann Corporation.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Professional Dual Zone Grill under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717 (U.S. only) for a **Return Authorization Number** and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required.** The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization. Professional Dual Zone Grill must be returned to the original place of purchase for replacement of the unit.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1-YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE PROFESSIONAL DUAL ZONE GRILL TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

## 1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que la Parrilla Profesional de Dos Secciones está libre de defectos de materiales o mano de obra. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre parrillas que hayan sido alteradas o dañadas debido a: uso normal, herrumbre, maltrato, mantenimiento inadecuado, uso inapropiado, desmontaje de piezas o intento de reparación por alguien que no sea un empleado autorizado de The Brinkmann Corporation.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales o daño por calor al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener partes de reemplazo para la Parrilla Profesional de Dos Secciones bajo los términos de esta garantía, sírvase llamar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717 (Estados Unidos solamente) para recibir un **Número de Autorización de Devolución** y otras instrucciones. **Se requerirá el recibo o comprobante de compra.** The Brinkmann Corporation no será responsable de ninguna parrilla devuelta a nosotros sin autorización previa. La Parrilla Profesional de Dos Secciones debe ser devuelta al lugar de compra original para reemplazar la unidad.

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE LA PARRILLA PROFESIONAL DE DOS SECCIONES. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.